6ème étape : la mise en bouteille

• Avant d'effectuer la mise en bouteille, désinfectez la dame-jeanne, le transvaseur, les bouteilles et les capsules.
• Munissez-vous du densimètre pour mesurer la densité de votre breuvage. La densité finale que vous devez obtenir après 2 semaines est inférieure à 1020.
• Comme la bière est plate, vous allez la carbonater grâce à un ajout de sucre avant d'embouteiller la bière. Pour cela, préparez ensuite un sirop avec l'équivalent de 7g de sucre par litre de bière dans une petite quantité d'eau bouillante. Laissez refroidir et mélangez.
• Ajoutez l'ensemble dans la dame-jeanne avant de transvaser la bière dans les bouteilles en verre. Il suffit d'insérer la canne du transvaseur dans la dame-jeanne et de placer le long tuyau dans la bouteille.
NB : Le dosage du sucre en bouteille est de 6 à 8g par L de bière. Si vous renouvelez la recette, vous pourrez ajuster ce dosage en fonction du résultat que vous aurez obtenu. Plutôt 8g si vous souhaitez plus de pétillance ou bien 6g si c'est moins.
Attention à ne pas surdoser le sucre car au delà de 8g par L, la pression dans la bouteille sera trop forte et la bière risque de s'échapper, parfois violemment.

• Pour actionner le transvaseur, il est fortement conseillé de tester son fonctionnement une première fois pour se faire la main.
Pour cela, il suffit juste de servir de la pompe pour actionner et faire monter votre bière hors de la dame-jeanne afin de remplir vos bouteilles.
Attention à ne pas prendre le dépôt de levure.

• Fermer les bouteilles et laissez (idéalement) reposer au minimum pendant 2 semaines dans un endroit sombre et tempéré (20°C/22°C).
• On peut remarquer que la refermentation se déroule correctement par la présence d'un dépôt de lie (levure mortes) dans le fond de la bouteille.
• Après les deux semaines de refermentation, vous pouvez stocker les bouteilles que vous ne dégusterez pas dans un endroit sec à l'abri de la lumière (une cave, un garage).

7ème étape : la dégustation

• Mettez vos bières au frais 24h avant de les déguster.
• Partagez vos photos et vos réactions avec le #BeerKit

Envie de renouveler l'expérience ?

Préparez votre nouveau brassage en commandant nos packs de recharges avec des recettes de bière Pils, IPA, Noël etc. N'oubliez pas de reprendre du désinfectant et de vous faire un stock de 2-3 levures sèches juste au cas où.
Vous pouvez également brasser plusieurs recettes en même temps en vous équipant de plusieurs dames-jeannes et des recettes nécessaires.
RDV sur https://www.saveur-biere.com/fr/494-beer-kit.

RECETTE BIÈRE BRUNE D'ABBAYE

Dans le même domaine que la recette triple d'abbaye, cette recette a une vraie histoire grâce à sa référence aux bières d'abbayes gage de qualité. Ici, c'est une bière brune aux saveurs assez prononcées grâce aux malts caramélisés et chocolatées qui la composent et à la levure apportant une touche d'épices.

A L'OUVERTURE DU KIT :

• Gardez cette fiche à portée de main pour brasser votre recette de bière.
• Faire le point entre l'inventaire du kit et le contenu de ce que vous avez reçu.
• Contactez-nous immédiatement si vous avez des questions ou soucis.
• Mettre la levure au frais si vous ne brassez pas de suite
• Visionnez notre vidéo du Beer Kit sur Youtube sur la chaîne Saveur Bière

INVENTAIRE DU KIT :

MALTS
• 800g de malt Pilsen.
• 500g de malt Munich Light
• 200g de malt Cara Ruby
• 50 g de Crystal et 50 g de Chocolat
HOUBLONS EN PELLETS
• 3g de houblon Magnum.
• 3g de houblon Perle.
LEVURE
• 1 sachet de levure sèche T-58. A mettre au frais si vous brassez plus tard.

Avant de vous lancer :

Prenez bien le temps de vous préparer et de lire la recette complète pour ne pas vous laisser déborder lorsque vous serez dans le feu de l'action.
Soyez vigilant sur toutes les températures et notamment celle de votre moût avant de placer la levure. 21°C c'est essentiel.

Prenez du plaisir, bon brassage. Christian.

1ère étape : désinfectez tout ! Durée : 20 minutes minimum.

Il est primordial que tout votre matériel soit parfaitement nettoyé avant d'entamer le processus de fabrication de la bière. Si tout votre matériel n'est pas complètement propre et désinfecté, votre levure va mourir et la qualité de votre bière en sera dégradée, c'est ce qu'on appelle une infection.

Pour bien désinfecter :
• Dissolvez 2 à 4g de Chemipro par litre d'eau chaude utilisé pour créer une solution désinfectante.
• Trouvez l'équivalent d'un plat à four. Votre évier bouché peut aussi faire l'affaire. Y placez le matériel et le remplir avec la solution désinfectante. Ne videz pas ce contenant, il va resservir si vous souhaitez renouveler l'opération.
• Laissez tremper tout le matériel que vous allez utiliser pendant 5 minutes maximum.

• Remuez pour mélanger, si nécessaire retirer les dépôts éventuels à l'aide du goupillon.
• Avec ce désinfectant, pas besoin de rinçage car il contient de l'oxygène actif et est inodore.
• S'il vous reste du Chemipro, gardez-le. Il pourra vous resservir pour nettoyer les bouteilles, la dame-jeanne lors d'un nouveau nettoyage.

2ème étape : l'empâtage. Durée : 70 minutes.

• Faites chauffer 4,8L d'eau de source à 75°C dans un faitout.
• Ajoutez le sachet de malts broyés.
• Mélangez régulièrement à l'aide du fourquet pour éliminer les grumeaux afin de maintenir une température homogène dans la cuve entre 63 et 68°C durant 1 heure.
• Prenez la température régulièrement grâce au thermomètre et ajustez si nécessaire. Attention de ne jamais dépasser la température de 78°C car au-delà, les enzymes sont détruites et c'est foutu ;)
• Une fois les 60 minutes écoulées, effectuez un mash-out à savoir de placer le faitout pendant 10 min à 75°C pour rendre le moût moins visqueux.
• Faites chauffer 2,4L d'eau de source à 77°C dans un faitout pour le rinçage.
Astuce : pour gagner du temps, essayez de lancer cette étape pendant que vous faites l'empâtage.

3ème étape : la filtration et rinçage des drèches. Durée : 1 heure

• Mettre en place le système de filtration à savoir le second faitout surhaussé de votre passoire.
• Transférez votre maische encore chaude avec précaution dans la passoire pour séparer le moût liquide des drêches (graines). Vous obtiendrez ainsi un gâteau de drêches.
• Arrosez les drêches lentement avec les 2,4L d'eau préalablement chauffés pour en extraire le maximum de sucre.
• Comme 20% du moût sera perdu durant l'ébullition, vous allez récupérer un volume initial de moût supérieur aux 4L de bière finale, à savoir 5L environ (5,3L). Si besoin, repassez de l'eau préalablement chauffée sur les drêches.

4ème étape : l'ébullition. Durée : 90 minutes.

• Placez votre faitout contenant le moût sur votre source de chaleur et amenez-le à ébullition. «À gros bouillon, c'est toujours mieux».
Une mousse va se former mais elle va disparaître rapidement.
• Remuez de temps en temps, toujours par souci de homogénéisation de la température.
• Dès que l'ébullition est atteinte, déclenchez votre minuteur sur 90 minutes.

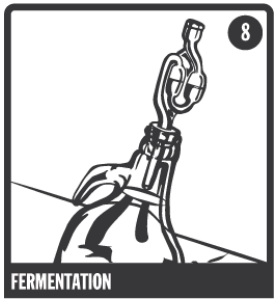
• Pour rappel, voici l'ordre d'insertion des houblons dans la chaussette :
  ✦ 15 minutes après le début de l'ébullition et pour 75 min, le Magnum.
  ✦ Le Perle à la 85e minute et pour 5 minutes seulement.

• 20 % du volume total minimum s'est évaporé, vous laissant ainsi environ 4,5L de bière.
• Placez le faitout dans un bain de glace afin de faire baisser la température du moût houblonné jusqu'à 21°C le plus rapidement possible.

5ème étape : la fermentation. Durée : 14 jours.

• Si vous ne l'avez pas fait, désinfectez dame-jeanne, entonnoir et passoire avec la solution désinfectante (cf étape 1) .
• Une fois refroidie à 21°C, placez sur la dame-jeanne, votre entonnoir surmonté de la passoire. L'astuce est de se servir de la passoire pour récupérer des éventuels dépôts mais surtout d'aérer et de clarifier le moût. De plus, la levure a besoin d'oxygène pour débuter son action (phase aérobique).
• Prélevez un échantillon de bière et remplissez l'éprouvette presque à ras bord et placez-y le densimètre, la valeur lue vous donnera la densité initiale du mélange. Ici, vous devriez avoir une valeur entre 1060 - 1080. Une fois le test fini, vous devez jeter cet échantillon. Ne le remettez sur pas dans la dame-jeanne.

• Ajoutez la moitié du sachet de levure et jetez le reste. Placez le bouchon troué et le barboteur qui auront été préalablement désinfectés. Versez assez d'eau avec un peu de désinfectant dans le barboteur pour qu'il soit rempli à moitié.
• La levure va s'activer dans les 24h. C'est visible par une formation de mousse (Kraüsen) assez conséquente. Des bulles vont également se former dans le barboteur, signe que la fermentation est en marche.
NB : Si la fermentation ne démarre pas, RDV sur notre onglet Brassage pour trouver plus d'explications.
• Déposez la dame-jeanne dans une pièce sombre dont la température est comprise entre 15 et 24°C et patientez pendant 2 semaines min.



NB : Lors de la fermentation principale, l'odeur dégagée peut être désagréable mais c'est tout à fait normal. Les odeurs vont disparaître après la fermentation secondaire.
• Lorsque les bulles de gaz ou le niveau d'eau du barboteur sont stabilisés, cela signifie que la fermentation est terminée.
• Vous pouvez en attendant récupérer 2 packs de 6 bouteilles si vous avez déjà le matériel pour fermer à savoir capsuleuses et bouchons couronnes, sinon commandez-vite notre pack d'embouteillage pour être prêt d'ici 2 semaines.